



Charcuterie d'Antan

Tarifs Festifs 2025

Michaël MONTEILLER

3 Impasse Bel Air
69 590 LARAJASSE

04 78 66 83 07
contact@charcuterie-d-antan.fr
charcuterie-d-antan.fr

TÉLÉCHARGEZ VOTRE
BON DE COMMANDE



GAGNEZ UN SÉJOUR
AU SKI

1 semaine pour 2 personnes
en demi-pension au club Belambra Les Ménéuires*

* Tirage au sort avec obligation d'achat
(voir conditions générales au dos de cette plaquette)



Menu Plaisir

Kouglof Noix Lardons
Noix de Jambon sauce Madère
Gratin Dauphinois à la Crème

16,30 €



Menu des Lutins

(jusqu'à 12 ans)

Tresse Fromage
Rôti de Porc au Jus
Purée de Pomme de Terre

8,90 €

Menu Prestige

(en 2 ou 3 plats)

En 2 plats

1 entrée chaude ou froide
Plat chaud et accompagnement

24,10 €

En 3 plats

1 entrée chaude
1 entrée froide
Plat chaud et accompagnement

28,70 €

MISE EN BOUCHE

Crème de Fromage Frais, Ail, Fines Herbes & Gelée de Mangue

ENTRÉES FROIDES (au choix)

Pâté en Croûte Foie Gras & Figue
Médailon Saumon
Véritable Foie Gras

ENTRÉES CHAUDES (au choix)

Feuilleté de Poularde
Coquille Saint Jacques aux Fruits de Mer
La Douzaine d'Escargots

PLATS CHAUDS (au choix)

Rôti de Chapon Morille Sauce Vin Jaune
Pavé de Lieu Jaune aux Gambas
Cuisse de Canette Sauce aux Epices de Noël

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

Pomme de Terre Hasselback
Gratin de Patate Douce, Crème & Châtaigne
Gratin Dauphinois à la Crème



Entrées Froides

Saumon Gravlax aux Herbes	5,90 € la part
Pâté en Croûte Sanglier, Gésier Confit & Noisette	3,00 € la part
Médailon de Saumon	5,50 € la part
Véritable Foie Gras de Canard	8,00 € la part
Véritable Foie Gras de Canard en Bloc	110,00 €/kg

Entrées Chaudes

Gaufre Périgourdine	4,90 € la part
Feuilleté Grenouille	5,60 € la part
Coquille Saint Jacques aux Fruits de Mer	6,10 € la part
Escargots de Bourgogne Extra-Gros	9,80 € la douzaine

Saucissons à Cuire et Boudins Blancs

Boudin Blanc fabriqué sur une base d'environ 20% de volaille.

Saucisson à cuire à la Truffe et Pistaché	39,80 €/kg
Saucisson à cuire Pistaché	19,90 €/kg
Boudin Blanc au Porto	17,50 €/kg
Boudin Blanc à la Truffe	21,60 €/kg





Viandes et Poissons Cuisinés

Rouget Sauce au Safran	8,30 € la part
Mignon de Sanglier Sauce au Porto	8,60 € la part
Supreme de Poulet Sauce à la Langoustine	7,60 € la part
Lotte à l'Américaine	8,90 € la part
Paleron de Bœuf Confit au Jus	8,20 € la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois à la Crème	3,60 € la part
Risotto Chorizo	4,20 € la part
Gratin de Patate Douce, Crème & Châtaigne	4,50 € la part
Duo Duchesses Vitelotte & Potimarron	2,90 € la part
Gratin de Cardons au Jus de Veau	5,20 € la part

Nos Volailles

Toutes nos volailles sont « prêtes à cuire ».

Rôti de Chapon (≈1,3 kg)	31,20 €/kg
Dinde Label Rouge Landais (≈3,5 kg)	20,50 €/kg
Poularde Label Rouge Landais (2,5 à 3 kg)	19,60 €/kg
Chapon Label Rouge Landais (2 à 4 kg)	19,80 €/kg
Pintade Fermière (≈1,6 kg)	12,90 €/kg
Farce Fine.....	18,50 €/kg

Box Mont d'Or

Mont d'Or, Pommes de Terre & Charcuterie ... 11,90 €/pers.

25min à 180°C au four à chaleur tournante

(dès 4 personnes)





Formule Raclette

Raclethérapie..... **5 €/pers.**

Jambon Blanc / Jambon Cru / Coppa
Saucisson Sec / Bacon / Pancetta
Mortadelle / Chorizo

Hors-Piste **5 €/pers.**

Assortiment de fromages au choix
(Raclette Nature / Moutarde / Poivre /
Fumée / Ail des Ours & Morbier)

Tout-Schuss **9,50 €/pers.**

Formule raclette complète charcuterie & fromage

Pierrades et Fondues

Nous vous proposons un large choix de viandes

Magret de Canard

Escalope de Dinde / Escalope de Poulet

Pièce de Bœuf Extra / Pièce de Veau Extra

(≈ 250-300g pour 6 à 7€ par adulte)



Plateau Apéritif de Fête

L'Éphémère **70 €**

Dé de Hoki, Escargot Feuilleté,
Aper'ligot Truffe, Tartelette Variée,
St Jacques Feuilletée,
Cannelé Poivron-Chorizo

(≈90 pièces, conseillé pour 15 pers.)



Merci de votre fidélité !

L'équipe de la Charcuterie d'Antan vous souhaite de Bonnes Fêtes de fin d'année !



**Charcuterie
d'Antan**



Michaël MONTEILLER

3 Impasse Bel Air
69 590 LARAJASSE

04 78 66 83 07

contact@charcuterie-d-antan.fr

charcuterie-d-antan.fr

Durant les Fêtes, nous serons présents sur tous nos marchés,
aux horaires habituels sauf :

**Mercredi 24 & 31/12 : Vente Exceptionnelle
à l'Atelier de Larajasse de 9h à 17h
(nous ne serons pas présents à Duerne)**

**Vendredi 2/01/2026 : nous ne serons pas
présents au marché de La Métare**

Cette carte vous est proposée dans la limite des stocks disponibles. Le cas échéant, nous nous engageons à remplacer le produit manquant par une référence équivalente au niveau gustatif pour le même tarif. Les tarifs sont soumis à évolution selon les cours du marché. Malgré l'anticipation, nous pouvons être amenés à revoir nos prix. Il est entendu que les tarifs disponibles sur notre site internet au moment de la commande feront foi.



TIRAGE AU SORT POUR LE SÉJOUR **SKI**

Conditions Générales : Ce jeu est ouvert à toute personne physique majeure résidant en France. Tout bon de commande, remis entre le 1er décembre 2025 et le 13 janvier 2026 inclus, concernant exclusivement des produits figurant sur notre Carte Festive 2025 pour un montant minimum de 80 € TTC vaut pour bulletin de participation. Le tirage au sort sera effectué le 14 janvier 2026. Le gagnant sera contacté sur le numéro de téléphone renseigné sur le bon de commande. En cas de numéro erroné ou sans retour de la part du gagnant avant le 31 janvier 2026, le lot sera remis en jeu par un nouveau tirage au sort avec les mêmes conditions jusqu'à obtention d'un gagnant. Le lot mis en jeu est un séjour au club Belambra Les Ménuires d'une semaine pour 2 adultes en demi-pension ou un bon d'achat d'une valeur équivalente et pour un maximum de 2000 € TTC à utiliser sur l'année 2026, exclusivement chez notre partenaire Olé Voyages. Le lot ne peut être ni repris, ni échangé, ni revendu à un tiers. Le règlement sera fait en direct de la Charcuterie d'Antan auprès d'Olé Voyages sur facture, dès lors, elle se décharge de toute responsabilité.

Bon de commande

disponible sur simple demande
ou téléchargeable sur notre site internet,
à nous remettre lors d'un marché
ou par mail

au plus tard le **vendredi 19/12**
pour le RÉVEILLON DE NOËL
et le **vendredi 26/12**
pour le JOUR DE L'AN.

**Pensez à commander
votre Galette des Rois Maison :**
Frangipane, Praline ou Myrtille
à la part,
en format 4-6 ou 6-8 personnes !

Suivez-nous
sur



Nos conseils

Réchauffe 2025

Menu des Lutins* ?

Tresse Fromage > 20min à 160°C
Rôti de Porc > couvert 45-50min à 160°C
Purée de Pomme de Terre > couvert 20min -25min à 160°C pour 1 à 3 parts
35-40 min pour 4 parts et plus

Menu Plaisir* ?

Kouglof Noix Lardon > couvert 15min à 160°C
Noix de Jambon > couvert 45-50min à 160°C
Gratin Dauphinois > 30min à 160°C pour 1 à 3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus

Menu Prestige* ?

Feuilleté Poularde > 20-25min à 160°C
Coquille St Jacques & Fruits de mer > 15min à 160°C
Escargots > 12min à 160°C
Rôti Chapon > couvert 35-40min à 160°C
Pavé Lieu > couvert 30-35min à 160°C
Cuisse Canette > couverte 45-50min à 150°C
Pomme de Terre Hasselback > 25-30min à 160°C
Gratin (Patate Douce ou Dauphinois) > couvert 30-35min à 160°C pour 1-3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus

Nos conseils pour votre Volaille :

Rôti Chapon > 1h40 à 150°C
Chapon } 1h30 à 160°C, puis 1h15 180°C
Dinde }
Poularde > 1h30 à 170°C
Pintade > 1h15 à 170°C

* Nos barquettes alu avec couvercle sont adaptées pour passer au four.
Nous vous recommandons l'utilisation du four en chaleur tournante & préchauffé.

Saucisson à Cuire / Boudin ?

Saucisson à Cuire (à la truffe et/ou pistaché) > départ en eau froide, au frémissement baisser le feu et décompter 40min
Boudin Blanc (porto ou à la truffe) > à griller à la poêle 3-4min de chaque côté ou en papillote au four 15min à 170°C

Entrées Chaudes* ?

Gaufre Périgourdine > couverte 10-15min à 160°C
Feuilleté Grenouille > 20-25min à 160°C
Coquille St Jacques & Fruits de mer > 15min à 160°C
Escargots > 12min à 160°C

Plats* ?

Mignon Sanglier } Couvert
Suprême Poulet } 45-50min à 150°C
Paleron Bœuf }
Rouget } Couvert
Lotte } 35-40min à 150°C

Accompagnements* ?

Gratin > couvert 30-35min à 160°C pour 1 à 3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus
Risotto Chorizo > couvert 20min à 170°C
Duo Duchesses > couvert 20-25min à 160°C

Plateau Ephémère* ?

15-20min à 160°C

* Nos conseils sont à adapter selon la puissance de votre four.
Pour les plats contenant 8 parts et plus, n'hésitez pas à augmenter la chauffe de 5 à 15min.

NOM Prénom

Tél

Retrait :

☐ Noël jusqu'au 24/12/25

☐ Jour de l'An après le 25/12/25

☐ La Métare - Vendredi

☐ Grammond - Samedi

☐ Larojasse 9h-17h - Mercredi

☐ Larojasse - Vendredi

☐ Bellevue - Mardi

☐ Autre

Les Menus

Eutins

Qté

Plaisir

Qté

Tresse Fromage

Kouglouf Noix Lardon

Rôti de Porc au Jus

Noix de Jambon Mère

Purée de Pomme de Terre

Gratin Dauphinois

Prestige*

Qté

En 2 Plats

En 3 Plats

Qté

Fromage Frais aux Herbes & Gelée de Mangue

Pâte en Croûte Foie Gras & Figue

Médailon Saumon

Entrées froides

Véritable Foie Gras

Jeûnette de Poulet

Coquille St Jacques Fruits de Mer

12aine Escargots

Rôti de Chapon Morille Vin Jaune

Pavé de Lieu aux Gambas

Cuisse Canette Epices de Noël

Pomme de Terre Hasselback

Gratin Patates Douces Châtaignes

Gratin Dauphinois

Remarques

A la Carte

Entrées Froides

Saumon Gravlox aux Herbes

Pâté Croûte Sanglier Gésier Confit Noisette

Médailon Saumon

Foie Gras (Part)

Foie Gras Bloc (kg)

Gaufre Périgourdine

Feuilleté Grenouille

Coquille St Jacques Fruits de Mer

12aine Escargots

Rouget Safran

Mignon Sanglier Porto

Suprême Poulet Langoustine

Lotte à l'Américaine

Paleron Bœuf Confit au Jus

Gratin Dauphinois Crème

Risotto Chorizo

Gratin Patates Douces Châtaignes

Duo Duchesses Vitelotte & Potimarron

Gratin Cardons Jus Veau

Sauc. à Cuire & Boudins

Qté

Sauc. à Cuire Truffe & Pistache

Sauc. à Cuire Pistache

Boudin Blanc Porto

Boudin Blanc Truffe

Volailles Prêtes à Cuire

Rôti Chapon

Dinde Label Rouge

Poularde Label Rouge

Chapon Label Rouge

Pintade Fermière

Farce fine (kg)

Qté

Nb pers.

Charcuterie & Raclette

Nb pers.

Charcuterie

Tout Schuss* (raclette + hors-piste)

Raclette

Hors-Piste*

nature

fumée

poivre

ail des ours

morbier

moutarde

Box Mont d'Or (min 4p.)

Nb pers.

Tondue ou Pierrade*

Nb pers.

Bœuf Canard Veau Dinde Poulet

Plateau Ephémère

Qté

Galette Maison*

Nature Praline Myrtille / indiv. 4-6p. 6-8p.

Pâté-Croûte Cocktail demi ou entier

___ Foie Gras-Figue ___ Pistache

___ Nature

___ Richelieu

___ Sanglier Gésier Confit Noisette

*Faîtes votre choix